



Bavette Bastard

Ingrediënten

1 kilo bavette 605906
6 plakken Bourgondische Plaatham 109012
50 gram groene pesto 550007
100 gram bladspinazie 400423
100 geraspte mozzarella 500056
10 gram pijnboompitten 750470
10 stuks zongedroogde tomaatjes 550016
3 stuks knoflookteentjes 406811
40 gram Scheid Kruidenolie Saphiro Winzersteak 657556
40 gram Hela Bruschettakruiden 653796
zwart katoenkoord

Bereidingswijze

- Snijd het vlees open als een plaat, en hak de knoflookteentjes grof.
- Smeer de binnenzijde van het vlees in met de groene pesto.
- Leg hierop de plakjes Bourgondische Plaatham en bestrooi vervolgens rijkelijk met de bruschettakruiden.
- Leg hier vervolgens alle ingrediënten op (de spinazie, mozzarella, pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes en gehakte knoflookteentjes).
- Rol het vlees op en knoop hem netjes vast met het zwarte katoenkoord.
- Smeer de buitenzijde heel lichtjes in met de kruidenolie.
- Bestrooi als laatste de rollade met de bruschettakruiden.
- Presenteer hem op een mooie schaal in de toonbank.

Bereidingsadvies BBQ:

Verwarm de bavette indirect bij 120°C totdat kerntemperatuur 50°C bereikt. Grill nu het vlees heel kort boven de hete kolen, totdat het een mooie grillkleur heeft gekregen.

Bereidingsadvies oven:

Braad de rollade op hoog vuur aan en leg deze vervolgens in een ovenschaal en gaar hem in een voorverwarmde oven op 175°C totdat de kerntemperatuur 55°C bereikt.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014